

BEBERAPA FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN TINGKAT MUTU HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DI KOTA TARAKAN

IRWAN YUWANDA -- E2A303104.
(2005 - Skripsi)

Rumah makan yang telah memenuhi persyaratan yang telah ditentukan diberikan tanda plakad berdasarkan pengklasas/penggolongan dari nilai yang diperoleh, adanya grading dapat memberikan perlindungan kesehatan kepada masyarakat dari bahaya penyakit-penyakit menular yang bersumber dari rumah makan, rumah makan di Kota Tarakan yang mendapatkan *grading*/nilai tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan hanya 28%, sedangkan 72% belum memperoleh tingkat mutu hygiene sanitasi *grading*. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui beberapa faktor yang berhubungan dengan tingkat mutu rumah makan dalam upaya peningkatan tingkat mutu rumah makan di Kota Tarakan tahun 2005. Jenis penelitian ini adalah *explanatory* research dengan pendekatan *cross sectional*, penelitian ini dilaksanakan di Kota Tarakan dengan jumlah sampel 57 responden dan 57 rumah makan, analisa yang digunakan menggunakan analisa univariat dengan distribusi frekuensi, analisa bivariat menggunakan tabulasi silang, uji statistik yang digunakan yaitu *kendall tau*. Hasil penelitian menunjukan bahwa ada hubungan antara pengetahuan tentang hygiene sanitasi rumah makan dengan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan ($p=0,042$), ada hubungan antara sikap tentang hygiene sanitasi rumah makan dengan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan ($p=0,030$), ada hubungan antara praktik tentang hygiene sanitasi rumah makan dengan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan ($p=0,038$), ada hubungan antara faktor tempat rumah makan dengan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan ($p=0.040$), ada hubungan antara kursus penjamah makanan dengan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan ($p=0,028$). Agar rumah makan di Kota Tarakan dapat memperoleh nilai tingkat mutu, perlu adanya pembagian tipe rumah makan menjadi skala besar, menengah dan kecil. untuk lebih meningkatkan pengetahuan penjamah makanan perlu diadakan kursus penjamah makanan secara berkala, petugas kesehatan agar lebih meningkatkan kegiatan sosialisasi tentang tingkat mutu rumah makan melalui kegiatan pengawasan dan pembinaan rumah makan.

Kata Kunci: Tingkat mutu, Hygiene sanitasi, Rumah makan

FACTORS RELATED TO THE QUALITY LEVEL OF HYGIENE SANITATION OF RESTAURANTS IN TARAKAN CITY

A restaurant which has fulfilled the determined requirements is given a placard based on its classification from the obtained score. The grading may give a health protection to people from the danger of contaminated disease rooted from the restaurant. The restaurant in Tarakan City which obtains grading/the score of the level of restaurant sanitation hygiene in only 28%, meanwhile 72% restaurants haven't obtained the level sanitation hygiene quality/grading. The aim of the research is to know about some factors relating with the level of restaurant at Tarakan City in 2005. The kind of this research is an explanatory research with cross sectional approach, the research was conducted in Tarakan City with the samples were in the amount 57 respondents and 57 restaurants, data was analyzed by using univariate analysis with frequency distribution, bivariate analysis with cross tabulation, the statistical test used in this research was Kendall tau. The result of this research indicated there was a relation between knowledge about restaurant sanitation hygiene with level quality of restaurant sanitation ($p=0,042$), there was also a correlation between attitude about restaurant sanitation hygiene with level quality of restaurant sanitation hygiene ($p=0,030$), there was a correlation between practice about restaurant sanitation hygiene with level quality of restaurant sanitation hygiene ($0,038$), there was a correlation between place factor with level quality of restaurant sanitation hygiene ($p=0,040$), there was a correlation between food handler courses with level quality of restaurant sanitation hygiene ($p=0,028$). In order that restaurant in Tarakan City can obtain the score of quality level, it is necessary to divide the type of restaurants into restaurants with big, medium and small scale. For increasing the knowledge of food handling periodically. Besides that the health staff should increase the socialization activity about the quality level of restaurant by monitoring and controlling activity of restaurant.

Keyword : A quality level, Hygiene sanitation, Restaurant